

# CRONICA DE VINOS Y CEREALES

## SUSCRICIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRONICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.  
PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.  
Pago adelantado.

## PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: CALLE DE FERRAZ, NÚM. 54, PRAL.

## ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRONICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRONICA.  
Pago adelantado.

AÑO XII

Miércoles 4 de Octubre de 1889

NU 1.226

### COTIZACIÓN DE NUESTROS VINOS en Francia

Paris.—Vinos tintos de 1888: Cariñena, 14 á 14 1/2 grados, de 40 á 45 francos el hectólitro las primeras clases, y de 35 á 37 las segundas; Huesca, de 45 á 48; otras procedencias de Aragón, de 42 á 45 y 38 á 40; Alicante, de 40 á 44 y 36 á 38; Cataluña, 12 á 13 grados, de 32 á 35 y 28 á 30; Navarra, 14 grados, de 40 á 45 y 36 á 39; Haro, 11 á 12 grados, de 38 á 45 y 35 á 37; Valencia, 14 y 13 grados, de 30 á 35 y 28 á 29.

Cette.—Tintos de 1888: Alicante, de 35 á 38, 33 á 34 y 30 á 32 francos hectólitro por superiores, primeras y segundas clases respectivamente; Aragón, de 35 á 38. Tintos nuevos de Valencia, de 28 á 32 las primeras clases, y de 26 á 28 las segundas; de Mallorca, 10 grados, de 18 á 20 y 15 á 17.

Niza.—Tintos de 1888: Alicante, de 53 á 55 francos hectólitro; Tarragona, de 38 á 40.

Burdeos.—Tintos de 1888 no enyesados, de 325 á 400 francos la tonelada (905 litros), según clase y procedencia; blancos de 1887, de 280 á 300 francos los de 14 y 15 grados, y de 260 á 278 los de 12.

Marsella.—Tintos de 1887 y 1888, de 30 á 40 francos hectólitro, según graduación y procedencia; blancos, de 23 á 28.

### LOS HIELOS EN CASTILLA LA VIEJA

Además de los informes que pueden ver nuestros lectores en otro lugar, reproducimos los siguientes párrafos de una correspondencia de Valdeazate que acaba de publicar *La Libertad*, diario de Valladolid:

«Hoy registra el libro de las calamidades de este país, una nueva por lo extemporánea y de consecuencias funestas.

«En las noches del domingo y lunes se han dejado sentir dos terribles heladas seguidas de un clarísimo y fuerte sol que ha hecho desaparecer lo único bueno que este año tenía el viñedo, que era una frondosidad como en pocos se ha visto. El pámpano ha quedado tostado, y los escasos racimos que habían resistido las epidemias, han quedado aldescubierto y maltratados, de que resultará la merma y mala maduración, que retrasada casi un mes, de esperar es no pueda seguir su curso natural, y nos encontremos sólo con agraces el día de la vendimia, y esto sin contar con las heladas que puedan llegar.

«Jamás se ha visto en esta época una cosa igual, sucediendo sólo á mediados de Octubre, y nunca tan fuertes como las de los señalados días.

«En toda esta ribera del Duero, la cosecha con ligeras excepciones, no llegaba á la tercera parte de una mediana, por la concurrencia en este año de tantos enemigos de la vid; con que calcule Ud. qué cantidad quedará ahora y de qué calidad.

«Quedó arruinado este país, que por falta de recursos, después de haber vendido hasta el último objeto de valor y adquirido infinitud de deudas para el pago de contribuciones monstruosas y diversas, dejaron sin cultivo la mitad del viñedo. ¿Qué año, pues, le espera! ¿Ni siquiera el consuelo de que nuestros gobiernos, tendiendo una mirada de compasión, dediquen una hora de trabajo á remediar tantos males! Si lo hacen, no se ve el fruto.

«¿Qué extraño es que emigren á miles de esta infortunada nación por imprevisores gobiernos que la tratan como país conquistado y mil veces peor que la trataron algunos retores romanos, si hasta los propietarios que antes vivían con desahogo, se encuentran exhaustos de todo recurso y obligados á dejar sin cultivo sus fincas?»

### EL VINO Y LOS CONSUMOS

Hemos tenido el gusto de leer una carta que el exdiputado D. Joaquín Valenti dirigió al señor ministro de Hacienda, D. Venancio

González, á raíz de su ingreso en el Gabinete, tratando de algunas de las más justas medidas que demanda nuestra producción vinícola.

Muéstrase el Sr. Valenti contrario á los tratados de comercio existentes y aconseja otros medios que considera han de favorecer grandemente á nuestros vinos.

Después de demostrar con cifras bastante exactas la imposibilidad en que se encuentran los alcoholeros de vino de luchar con los industriales en vista de la reformada ley de alcoholes, que no basta, sin embargo, á impedir la fabricación de vinos artificiales, cree el Sr. Valenti que el mejor medio de facilitar la salida á los vinos de baja graduación es reducir los derechos de consumo que adeudan en los grandes centros, ó mejor dicho, reformar las tarifas de consumos en el sentido de que paguen los vinos á proporción del alcohol que contengan con arreglo á los siguientes tipos:

Tarifa máxima, comprendiendo la parte del Estado y del Municipio:

|   | Pesetas | Hectólitro |
|---|---------|------------|
| Vinos hasta 11 grados.....                  | 5       |            |
| Id. de 11 1/2 á 13.....                     | 7.50    |            |
| Id. de 13 1/2 á 17.....                     | 10      |            |
| Id. de 17 1/2 á 20.....                     | 30      |            |
| Pasando de 20 1/2 (Tarifa del alcohol)..... | 100     |            |
| Alcohol (mínimum).....                      | 100     |            |

La percepción en esta ó parecida forma, dice la carta en cuestión, facilitaría el consumo de vino legítimo á la clase proletaria, dando salida para los mercados á los vinos flojos que con la legislación actual y la venidera no pueden ir al alambique, y además el impuesto sería proporcionado al coste de la materia imponible, lo que hoy no sucede.

También ganaría la higiene, porque evitando el fraude del alcohol se pondría un dique á las sofisticaciones y fabricación de vinos artificiales, siendo, á no dudar, los rendimientos mucho mayores.

En todos los centros de consumo de alguna importancia, entran vinos con 20 y hasta 30 grados de alcohol satisfaciendo tan sólo la tarifa común, y casos hay que á un bocado de alcohol se le añade una pequeña parte de vino muy tinto y pasa como tal vino.

Hay que advertir, que el alcohol industrial apenas tiene olor ni sabor, circunstancias altamente favorables para esta defraudación. Luego que este vino saturado de alcohol ha entrado en la taberna ó almacén, de cada hectolitro con el auxilio del agua se hacen dos ó más. Esto los vendedores que se titulan hourados; los demás apelan á otros medios perjudiciales todos á la salud pública para aumentar más aún la cantidad del líquido que expenden.

Resultado: que el Estado y los municipios dejan de percibir cuantiosos derechos que el público paga para beber lo que no es vino.

Citá á continuación el Sr. Valenti en apoyo de sus afirmaciones las medidas tomadas en Nîmes, Beziers y otros puntos de Francia en el sentido de que él recomienda y termina doliéndose de que á pesar de los cuatro meses transcurridos desde que dirigió la precedente carta al señor ministro nada se haya decidido ni acordado.

### VITICULTURA PRACTICA

#### CAPÍTULO II

##### LABORES DE PRIMAVERA

I. Labores de arado: alzar, vinar y terciar.—II. Labores de azadón: cava á hecho, cava, mulla, entrecava.—III. Desbarbar.—IV. Ingertar.—V. Deschuponar.—VI. Desputar.—VII. Deshojar.—VIII. Insectos: rosquilla, coquillo, cresa, gusano, arañuela.—IX. Oidium azufrado.—X. Mildiu.—XI. Parálisis ó rougeot.  
I.—Labores de arado: alzar, vinar y terciar. Aunque la primavera, propiamente dicha, no comienza hasta el 22 de Marzo, la vitícola

empieza á mediados de Febrero, que es la época en que el viticultor necesita de toda su actividad para poder atender á las múltiples labores que están bajo su vigilancia, é inspeccionar los diferentes trabajos que tiene encomendados.

La poda de las viñas que dejó para este tiempo, las tres indispensables vueltas de arado que ha de dar á sus viñas, las cava á hecho, en las que no puede arar, y alrededor del tronco en las aradas, ingertar sus cepas infructíferas ó enfermas, deschuponar las cepas tintas y despuntar las blancas, perseguir los insectos que, no bien empieza á brotar la cepa, se presentan amenazando destruirle la cosecha y combatir el *oidium* con el carísimo azufrado, son todas operaciones á que ha de acudir solícito y sin descanso, si quiere sacar algún producto á su viñedo.

Como si todos los gastos que ocasionan estos trabajos y los que por desgracia han de ocasionar las nuevas plagas que atacan á la vid, fueran pocos á pesar sobre el esquilmado bolsillo del viticultor, al inaugurarse la campaña vitícola se presenta el recaudador de contribuciones á cobrar el importe del tercer trimestre, volviendo á primeros de Mayo á cobrar el del cuarto, como coronando los trabajos y dispendios del infeliz labrador durante los tres meses de labores.

¡Desgraciado labrador! y aún se le acusa de holgazan y quejoso, cuando después de trabajar y emplear cuanto tiene en labores y pagar al fisco, lo deja todo expuesto á las contingencias tan frecuentes de un pedrisco, de una helada, de una pertinaz sequía ó de la invasión de alguna nueva enfermedad ó insecto que en pocos días destruya lo que trabajó y aplicó durante el año; bien que quien tal dice, vive ó del corte de cupones ó de sueldos á que esos holgazanes con el fruto de su trabajo contribuyen, que si viviera de lo que la tierra produce y si en vez de firmar la nómina, pagare el recibo de contribución, no lo dijera. Pero nos hemos apartado del objeto único que perseguimos en esta obra, y rogando á nuestros lectores nos dispensen esta digresión, volveremos á hablar de terrenos, que es á lo que estamos condenados por desdicha nuestra y lo que nos interesa.

A primeros de Febrero empiezan á podarse las viñas que el viticultor consideró oportuno dejar para la primavera, suspendiendo la operación si el tiempo se pone frío y áspero hasta que mejore, al mismo tiempo que va alzando las podadas en el otoño primero y las que poda en esta época después.

Sobre labores de arado hemos de advertir que las viñas, mucho más si están limpias de malas raíces, no necesitan labores profundas, pues éstas en todo tiempo perjudican más que benefician á la planta, porque penetran más en el invierno los hielos y en el verano el calor, y mas que por otra cosa porque se cortan muchas raíces de las cepas y éstas se resienten de la falta de ellas; así vemos que las viñas que por estar muy atrasadas de labor, ha habido que hacer labores muy hondas con objeto de estirpar las malas raíces que tenía su suelo, arrojan mala leña dos ó tres años, hasta que se aseguran y se repone de la operación que en ellas se practica.

Esto prueba, que la cepa prefiere muchas vueltas y someras, á pocas y hondas, y que las que se le den, sea estando la tierra en buena sazón y bien repartidas, con el fin de que aprovechen para matar la germinación de las semillas que la tierra contiene.

Tanto como debe procurarse arrimar con el arado á las cepas en las dos primeras vueltas, por el ningún peligro que en el tiempo en que se dan éstas hay de perjudicar á los brotes, y por el adelanto que luego al cavar los troncos se encuentran, debe cuidarse de no acercarse á ellas en las siguientes, pues aun no aproximándose, se dejan caer tallos, y porque estando la cepa ya cavada, no hay para qué volver á menear con el arado la tierra del tronco. También ha de tener presente el labrador, que en las hoyas que quiera cavar bien de labor de arado, así como en las

lindeas, etc., sólo en las dos primeras vueltas puede hacerlo con desahogo y sin hacer daño, pues en las vueltas sucesivas ha de concretarse á hacer todo el menos daño posible, que es lo que más cuenta le tiene.

Si quiere tenerse una viña limpia de brozas y bien labrada con pocas vueltas, debe alzarse en Febrero, vinarse en Marzo ó primeros de Abril, y terciarse del 15 al 30 de Mayo; y siempre que se den estas tres vueltas en buena sazón, quedarán las viñas así labradas en disposición de poder labrar en ellas durante el verano cuanto se quiere.

No dejaré de apuntar, ya que de labores de arado hablamos, que las viñas tintas que adelantan mucho la maduración de su fruto, y que por tanto, cuando en la generalidad de las viñas está la uva en buen estado de madurez, la de aquéllas se ha convertido en pasas, se aran en Abril ó Mayo, cuando la tierra está muy cargada de humedad, consiguiéndose con esto que se atraesen y sujeten su maduración, pues como la tierra queda tan dura y áspera por encima, efecto de la demasiada humedad que tenía cuando se movió al labrarla, guarda más la humedad que quedó debajo de labor, y sobre todo porque penetra menos el calor del sol durante el verano. También suele hacerse lo mismo en viñas que ocupan una posición muy inclinada, con el objeto de que los aluviones del verano no arresten las tierras y dejen descarnadas las cepas.

Una de las cosas que más le interesa al viticultor cuidar, respecto á labores de arado en la primavera, es la de no mandar arar viñas propensas á helarse, y aunque no lo sean, si están ya algo adelantados sus brotes, en días que por la baja temperatura que reina, se espera agarre el hielo por la noche; pues puede tener la convicción que si ara una viña en vísperas de una escarcha, aun cuando ésta sea pequeña y no perjudique á la generalidad de las viñas, la suya ha de sufrir daños de consideración, siendo mayores las pérdidas cuanto más delicada sea la viña para al hielo y más adelantada esté.

Esto obedece á que como al remover la tierra para labrarla queda la humedad en la superficie, los botones de las yemas y las hojitas y tallos (si los tuviere), de la cepa, se llenan de la agülla producida por el resque de la noche, que es mayor en los sitios en que la humedad está superficial; y esta agülla, con la frialdad de la madrugada, se hiela, secando los brotes ó tallos sobre que estaba posada.

El tener las cepas hierbas alrededor de su tronco y máxima si la altura de éstas domina á la cepa, es también muy perjudicial para los tallos ó brotes, pues como las hierbas tienen humedad, y además impiden que circule bien el aire por la cepa, por el abrigo que con su altura la prestan, se hielan los brotes con mucha facilidad.

#### II.—Labores de azadón.—Cava á hecho, mulla y cava.

La viñas que por la posición de su terreno, ó porque están muy espesas ó mal marchadas, son difíciles de arar, se cavan á hecho, esto es, se labra de azadón todo el terreno.

Esta operación resulta costosa, y más si la clase del terreno ó su posición poco inclinada no permite corra con soltura la tierra; debiéndose hacer sólo en viñas que el arado no pueda labrar por las causas antes indicadas, porque sobre ser más caro este procedimiento, resulta de menos beneficios para la cepa, pues que ésta, como hemos dicho, quiere labores á menudo, y las que se cavan á hecho no se labran más de dos ó tres veces al año.

El tiempo en que se dan las cava á hecho, es el de la primera cava, entre últimos de Febrero á mediados de Marzo, y el de la segunda entre últimos de Abril á mediados de Mayo, empezando por las viñas que sus tierras arrojan hierbas y cuidando de cavarlas antes del tiempo citado ó dar otra cava intermedia si fuere necesario, siempre que se vie-



re empiezan á germinar hierbas, sobre todo la conocida vulgarmente por vallico, porque una vez crecidas éstas, es mucho más costosa la cava, si se contar con que la tierra perdió la humedad que se llevaron las hierbas al crecer.

La cava alrededor del tronco, y la mulla, que es una cava más honda y mejor hecha, se dan después de vinadas las viñas, en los meses de Marzo, Abril y primeros de Mayo, tanto porque es el tiempo á propósito para que el tronco así labrado no vuelva á arrojar yerba en todo el año, cuanto porque cavando sobre la vinalura, como la tierra está recientemente removida, cunde más la cava y se aventaja mucho.

Por la razón, ya tantas veces repetida, de que la cepa agradece labores á menudo, es preferible dar dos cavas medianas á dar una mulla buena; pero esto en viñas que no tengan raíces de grama, muergas, etc., en los troncos, pues si éstas no se arrancan al cavar la cepa, se extienden aún más con la labor dada, y perjudican á la planta por la humedad que la roban. Lo que digimos de la labor de arado cuando amenazan hielos, decimos de la de azadón.

### III.—Desbarbar.

Una de las operaciones más inútiles, y á más de inútil perjudicial, es la que algunos viticultores, siguiendo rancias costumbres, practican en las posturas de tres ó cuatro años, desbarbándolas, esto es, quitándolas las raicillas que arrojaron por las primeras yemas que quedan dentro de la tierra.

¿Qué se proponen los que tal hacen? Pues según ellos, primero, evitar que las raíces en cuestión, y que ellos cortan, se desarrollen é impidan que tomen cuerpo las más profundas; segundo, porque al tomar algunas de estas primeras raicillas demasiada fuerza, fuerzan la postura dificultando su buena dirección; y tercero, porque dicen que son raíces que, luego al crecer, ha de arrancar el arado y que entonces siente más la cepa la falta de ellas, que cuando se desbarba, por ser tan pequeñas cuando se hace esta operación.

A la primera razón, aduciremos que, si la postura está enclavada en terreno vegetal, no pueden impedir las raíces altas á las más bajas que prosperen y se desarrollen, y si la parte baja de la postura no goza de tierra vegetal, el efecto del desbarbado es contraproducente, por cuanto que se cortan las raíces someras que podrían llevar á la cepa fuerza y vida, y se la dejan las que por necesidad, efecto de las malas condiciones del subsuelo, han de ser raquílicas; al segundo punto, que les sumamente sencillo cuando se cava la postura, si se vé que esta torcida, ahondar un poco más la cava; y si la causa es alguna raíz, cortarla, pero sin tocar á las otras; y sea ó no esta la causa, enderezarla ahuecándola y apretando la tierra bien con el pie por el lado que esté caída, y si no es bastante, poniéndola debajo una piedra; y al tercero, que si no las ha arrancado el arado cuando se ha labrado la postura, mal puede arrancarlas después, porque la raíz ha de ir profundizando más cuanto más vieja sea, y que lo lógico es, que el arado no las deje crecer ni extenderse en ningún tiempo, por la tierra que él remueve.

Además de que los beneficios que creen les reporta el desbarbado á los que la practican en sus posturas son ilusorios, y según hemos dicho en algunos casos, se convierten en perjuicios, hay otros inconvenientes que condenan más este procedimiento; primero, que en años poco lluviosos y que no llega la necesaria humedad á las raíces hondas, las cepas privadas de sus raíces someras por el desbarbado, padecen más con la sequía; y segundo, que las cepas desbarbadas, como carecen de las raíces más próximas á la superficie y que sujetan á aquellas, quedan temblonas y sin seguridad, siendo luego muy difícil poder afirmarlas.

L. SARDINERO.

(Se continuará.)

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

Sevilla 28 de Septiembre.—Las lluvias que actualmente reinan en nuestra región y que eran esperadas con afán por los labradores, han de producir seguramente muy buenos efectos en las cosechas de frutos pendientes.

La uva, á consecuencia de los continuos calores y de la tardanza de las primeras lluvias de otoño, carece en general de jugos, no obstante su adelantada madurez. Así es que en la parte meridional y central de nuestra provincia, donde se ha verificado ya la vendimia ó está verificándose, la cantidad de mosto recogida ha sido ó será muy escasa.

En cambio, en la región septentrional, en la que la época de la vendimia suele ser en los primeros días de Octubre, el fruto, merced á las reinantes lluvias, adquirirá bastante cantidad de líquido y habrá por tanto abundancia de mostos, si bien no tanta como el año antepasado en el que las cepas tomaron mayor cantidad de fruto.

La aceituna que había empezado á desprenderse seca de los arboles por el exceso de la temperatura, cesará de caer y engrosará con bastante rapidez, aumentando sus jugos, en lo cual estriba la esperanza de los agricultores para la cosecha venidera, porque la cantidad de fruto es muy escasa.

Los precios de los aceites con tendencia á mejorar y los de los granos sin variación.—*El correspondiente.*

### De Aragón

Jarque (Zaragoza) 26.—En este término, casi todo cubierto de viñedos, no se cogió este año ni con mucho para el consumo; y como la cosecha de cereales no tiene ninguna importancia, de aquí la miseria espantosa que les espera para el próximo invierno.

Nadie ha aplicado el sulfato de cobre, pero viendo que algunos cosecheros de los pueblos comarcanos tienen si no abundante regular cantidad de fruto por haber sido previosores, se disponen todos á sulfatar las viñas en el año que viene.

Las frutas y hortalizas rendirán muy poco pues las patatas se pudren y las nueces y manzanas se pierden sin saber por qué.

Pocas transacciones de vinos por lo mismo que apenas hay existencias y lo poco que se vende á 36 y 38 pesetas alquex de 119 litros.—*El correspondiente.*

### De Castilla la Nueva

Socuéllamos (Ciudad Real) 29.—Doy á usted las gracias mas expresivas por haberme informado la enfermedad que padecían las hojas y racimos que remití para su examen, y tendré presente en el año próximo el tratamiento preventivo.

Ya se ha dado principio á la recolección de la uva, la cual se encuentra en las mejores condiciones, sana y madura, y por consiguiente con resultado muy satisfactorio; los mostos blancos acusan 12 grados Gay Lusac. En lo general, como ya lo tengo manifestado en una de mis anteriores, la cosecha es bastante buena en cantidad.

A pesar de las pretensiones que tenían los cosecheros de vender la uva blanca y tieta por 3 y 5 rs. respectivamente, parece ser que hoy tienen que conformarse con 2 y 4, precio que ha establecido doña Martina de Artaza al abrir sus bodegas, habiendo seguido el mismo ejemplo doña Julia Carbonell, los señores Aguirre y Compañía y otros dos comisionistas franceses que elaboran los vinos en las bodegas de D. José Alvarez y D. Tomás Marchante.

También tenemos un comprador de Valdepeñas que remesa la uva á dicho punto, pagando la arroba cinco céntimos más que las casas arriba expresadas, y quién dice se hacen contratos de partidas de consideración á precios reservados.

La creencia general, como Ud. viene sosteniendo en su ilustrado periódico, es que los vinos superiores en el año actual obtendrán mucho favor, y en esta esperanza casi todos los cosecheros que tienen envases pisan su uva, seguros de obtener un pingüe resultado. De cereales nada nuevo puedo decirle, pues ya hace más de un mes que no se mide una sola fanega.—*J. G.*

### De Castilla la Vieja

Tordesillas (Valladolid) 27.—Hace unas mañanas que cayó fuerte hiel, causando daños en los viñedos; sobre las pérdidas se habla con variedad, pero parece que este pueblo no resulta de los más perjudicados. El vino blanco se cotiza con firmeza á 17 reales cántaro.

Los granos se ceden: trigo, á 34 rs. fanega; cebada, á 20; centeno, á 19; algarrobas, á 16; guisantes, á 24; harina de primera clase, á 16 reales arroba; idem de segunda, á 15.

En el último mercado se vendieron 116 reses vacunas.—*El correspondiente.*

Aranda de Duero (Burgos) 26.—Hoy hace diez días que sufrió gran parte de este viñedo las terribles consecuencias de una fuerte helada; se considera perdido el fruto en los pagos castigados. La cosecha de vino, que ya muy corta por aquí, ha recibido el golpe de gracia con el tan funesto como inesperado meteoro.

El hieló ha alcanzado, según se asegura, á toda la ribera del Duero. ¡Pobres labradores! Quedan bastantes existencias de vinos, pagándose el tinto á 15 rs. cántaro con tendencia á mejorar.

El trigo bueno, á 34 rs. fanega; cebada, á 20; centeno, á 18; algarrobas, á 19; avena, á 12; alubias, á 60; garbanzos, á 160, 100 y 80,

según la calidad; habas, á 22; harinas, á 13, 12 y 11 rs. la arroba; patatas, á 3 idem, id.—*Un suscriptor.*

Rio-eco (Valladolid) 27.—Anteayer se vendieron al detall unas 2.000 fanegas de trigo de 32 1/2 á 32 3/4 rs. las 94 libras.

Por partidas se ofrece dicho grano á 34 reales.

Las harinas de primera están á 14 rs. arroba con derechos y las de segunda á 13.

El mercado, sostenido.—*El correspondiente.*

### De Cataluña

Rubí (Barcelona) 29.—Nos encontramos en plena vendimia, pero desgraciadamente, y como ya manifesté en mi anterior correspondencia, s. lo se recolecta la septa parte de un año ordinario.

El mildiu, terrible plaga importada de América, se ha apoderado de nuestros viñedos, y faltando nuestra principal riqueza, por fuerza aumentará la emigración.

Queda poco vino viejo, vendiéndose á 35 pesetas la carga (121,60 litros), precio que acusa importante alza.—*J. F.*

Valls (Tarragona) 28.—Muy solicitados los vinos viejos, así como las uvas. Estas son de buena clase por regla general y alcanzan precios satisfactorios.

Aquéllos se pagan: tintos, de 24 á 27 pesetas la carga (121,60 litros), por las primeras clases, de 20 á 22 por las segundas, y de 7 á 8,50 por las que se destinan á los alambiques; blancos, de 14 á 18.

Los demás artículos se cotizan como sigue: cebada, á 7 pesetas los 70-80 litros; algarrobas, á 5,25 idem el quintal de 41,60 kilos; harinas, de 4 á 4,25, 3,50 y 3 pesetas la arroba (10,40 kilos) por primeras, segundas y terceras clases respectivamente; aceite, de 3 á 3,50 pesetas el cántaro (4,13 litros).—*El correspondiente.*

Gratallops (Tarragona) 28.—El negocio de uvas viene estando muy animado, á pesar de que alcanzan precios fabulosos, pues se paga la arroba (10,40 litros) á 12 y 13 reales.

Para la fabricación de mistelas, ha adquirido el Sr. Boule cerca de 50.000 arrobas.

En Loá y Molá, no son menos satisfactorias las noticias que tenemos sobre la nueva campaña vinícola.

La producción es corta, pero de superior calidad; ciertos propietarios que defendieron bien sus viñedos, tienen abundante cosecha.

La almendra mollar se cotiza á 18 pesetas la cantera (70,80 litros), y la esperanza á 13,50 idem.—*Un suscriptor.*

### De Murcia

Casas de Ves (Albacete) 25.—Se ha recogido muy poco grano, y la cebada especialmente ha sido escasísima, circunstancia por la cual los labradores se encuentran apuradísimos, pues que á más de las muchas cargas que sobre ellos pesan, el precio de las cosechas es tan bajo, que en manera alguna pueden proporcionar utilidades; y á esto añadido el retraso de años anteriores, puede asegurarse que en el presente no sólo dejarán de pagar los tributos en gran parte, si que también dejarán de hacer frente á muchas de sus necesidades.

La próxima cosecha de uva en muy poco mejorará la suerte de estos propietarios, pues que tanto las aguas de primavera, que cogieron las viñas en la floración, como las plagas que la acometieron, restaron mucha parte de ella, y hoy, si la atmósfera no hubiera venido en nuestro auxilio, proporcionándonos un tiempo seco, habría que lamentar mayores pérdidas, pues el mildiu ó peronospora se presentó de una manera atroz, no bastando el celo y actividad de algunos pocos cosecheros que trataron sus viñas con el caldo bordelés al 1 por 100 en la primera irrigación y al 5 por 100 en las siguientes, los cuales sufrieron en sus viñedos (á pesar de los tratamientos), los estragos de la criptógama; y siendo esta una circunstancia importante, presumo que en lo sucesivo serán pocos los que se apresuren á combatir el mal, máxime cuando han tenido ocasión de observar las mismas anomalías en las viñas sulfatadas y las no sulfatadas, entre las cuales, y debido á causas que no me explico, no se ha notado diferencia en el curso de la invasión, y en todas ha desaparecido cuando las causas atmosféricas han contribuido á ello, y hoy, tanto unas como otras, ostentan el verde oscuro de su lozanía, y los pocos racimos que alimentan, el color y el desarrollo de una completa madurez.

Los precios de esta comarca son: geja, de 32 á 34 rs. fanega; cebada, de 20 á 23; avena, de 15 á 17; vino, á 12 rs. arroba al por mayor y 16 al detall.—*L. P.*

### De las Riojas

Alesanco (Logroño) 27.—Hace ya más de dos meses que tenemos tiempo muy seco; estos días está nublado, y con tendencia á llover,

lo que hace falta, pero poco podrá favorecer el agua á los patatales por ser tarde; de modo que también esta cosecha es escasa.

Por esto y ser nula la de vino, es grande el desconsuelo en toda la comarca.

Tan grande es la crisis monetaria que las tres cuartas partes de los propietarios han dejado de pagar el último trimestre de contribución por absoluta imposibilidad.

Los braceros, sin trabajo; así es que si el Ministro de Fomento no subasta las obras de la carretera de San Millán de la Cogulla á empalmar con la de Haro, que pasa por Alesanco, sprobada ya ha seis años, estoy seguro que este país será gran foco de miseria, que sólo Dios sabe las consecuencias que podrá traer.

Las viñas se podarán sin tardar mucho, pues la uva ya la vendimió el mildiu.

Quedan aquí existencias de vinos y de buenas clases; la salida es corta, si bien los cosecheros se retraen algo para vender por pretender un real más de precio.

En los pueblos inmediatos resta poco vino. Este caldo se cotiza: en Alesanco, de 13 á 14 reales la cantera (16,04 litros); en Cordovin, Cañillas y Torrecilla, de 11 á 12; en Azofra, de 14 á 16.

El trigo se detalla de 33 á 36 reales la fanega y la cebada de 17 á 19.—*R. H.*

Arnedo (Logroño) 28.—Se ve ya muy claro en esta ciudad y pueblos comarcanos acerca de todas las cosechas, en especial la de uvas y resultado de las sulfatadas, y por eso tomo la pluma para enterarle de todo.

La de cereales ha sido regular, y en algunos pueblos, especialmente los de la sierra, mediana solamente.

La causa ha sido la mala granazón, efecto de las muchas aguas.

Ha habido mucha miés, pero el grano no ha correspondido; así que el trigo lleva el precio de 36 rs. fanega castellana, y 17 la cebada con tendencias al alza.

La cosecha de olivas se presenta muy buena, y si no hay contratiempo en ella, remediará en gran parte las necesidades de este país, especialmente durante algunos meses de invierno.

No así la de fruta, muy importante en esta ciudad, que casi ha sido nula.

También dejan algo que desear los demás frutos de su hermoso regadío.

La falta de agua del cielo, calores excesivos y rocíos tempranos, los han mermado bastante, siendo esto general.

Vamos al viñedo.

Se presentaba inmejorable en casi toda esta jurisdicción en los primeros días de Julio á pesar de haber invadido el mildiu los de otros muchos pueblos; y si entonces se hubiera sulfatado, Arnedo habría tenido la mejor cosecha de la provincia de Logroño.

Digo esto con pena y con datos, porque los que lo han hecho tienen cosecha, mayor ó menor, según el estado en que ya estaban sus viñas al sulfatarse, la mayor ó menor fuerza de la enfermedad, y la captitud y calidad del sulfato empleado, así como las veces usado.

Yo he sulfatado mis viñas, la mayor parte tres veces, á saber: á principio de Junio, idem de Julio y fines de este mismo mes; otras sólo una vez por haberlas azufrado dos veces antes con el mineral de Ap de Barcelona, que me dijeron valía contra el oidium y mildiu. Pues bien: voy á decir cuál ha sido el resultado. Las sulfatadas tres veces estaban inmejorables en primeros de Agosto, mas después hasta mediados de ese mes, sea por haberse reproducido con fuerza la enfermedad por los grandes rocíos seguidos de fuertes calores ó porque éstos por sí solos causasen el efecto, es lo cierto que la heredad en pocos días perdió mas de la mitad de la cosecha observándose en ella dos cosas. Primera: que el fruto que no estaba bien cubierto de hoja es el que más sufrió incomparablemente menos que el que lo estaba; y que las hojas de arriba que habían recibido menos sulfato, especialmente en la última mano, (porque los operadores recibieron orden de cargar la mano sobre el centro de la cepa), ha bían padecido más; así como de operación á operación se observó también que las hojas nuevas que salían y pámpanos que crecían se hallaban más invadidas del mildiu que las ya sulfatadas, las cuales conservaban un color más verdoso. A mediados de Agosto cesó la enfermedad, y el resultado ha sido conservar la heredad el fruto que la quedó en buen estado de madurez; lo que no sucede con las colindantes que no tienen la quinta parte de fruto, y éste raquílico y muy desigual en la madurez, pues mientras los granos de un mismo racimo están ya sazonados, otros se hallan á medio sazonar y otros verdes, sucediendo igualmente con los racimos.

Y respecto del follaje y sanidad ó robustez



de los sarmientos, salta á primera vista la diferencia á favor de mis viñas. El desengaño, por consiguiente, es general y para el próximo año serán pocos los propietarios que no sulfaten sus viñas, así como el actual han sido poquísimos los que lo han hecho llevados de una excesiva confianza. En las sulfatadas una vez sola, á pesar de estar en estado regular al serlo, y de haber sido azufradas dos veces, ha sido pequeño el resultado.

En esta ciudad se ha observado en muchas viñas que, sin perder la hoja y follaje, ó muy poco, se han quedado sin fruto, secándose éste de la noche á la mañana, ó en muy poco tiempo. Si ha sido del mildiu ó de otra enfermedad eso no puede decirse.

Hubiera sido bueno que el gobierno ó diputaciones hubieran mandado peritos para hacer estudios y experiencias sobre el campo. Y de todo lo expuesto y observado por el que suscribe, ha sacado las conclusiones siguientes, que conviene tengan presentes todos los viticultores.

1.ª En los terrenos bajos, de mucha frondosidad y frescos, ó de tierra pradera, que decimos aquí, la enfermedad ataca muy pronto y con mucha fuerza; duda el infrascrito si habrá remedio para ella. Deben, pues, los propietarios, que tengan viñas de esta clase, sulfatarlas de quince en quince días desde que los pámpanos están de cuartas, dando la última mano fuerte y abundante.

Si así no salvan sus cosechas, deben arrancar sus viñas y destinarlas á cereales, puesto que esta clase de tierras valen mucho para ellos.

2.ª Los propietarios de las demás viñas deben también sulfatarlas más ó menos veces y en más ó menos cantidad, según la fuerza con que las ataque la epidemia, la situación de sus viñas y la mayor ó menor frondosidad. Pero por regla general deben darse tres manos, á saber: la primera á mediados de Mayo, ó sea cuando los pámpanos están de á cuarta; y como para esta primera mano basta emplear media libra de sulfato por cántara de agua, con cuatro onzas de cal viva, y con esta cantara hay para 2.000 cepas ó vides, rociadas con la escobilla, resulta que sale á menos de cinco céntimos de peseta la obra de 200 vides, sin la labor de manos, que los pequeños propietarios se hacen por sí mismos, sus mujeres ó sus hijos. En segunda debe darse á mediados de Junio, echando una libra de sulfato con media de cal por cántara de agua, con la que habrá para rociar cinco obradas, ó sean 1.000 vides por término medio. Por regla general, con estas dos manos se salvará la cosecha en la mayor parte de las viñas, y costando poco más de cuartillo, ó sea 25 céntimos de real ó a lo sumo medio real, ó sean cincuenta céntimos de real por obrada, sin la mano de obra, resulta que no hay cosechero ni viticultor, por pobre que sea que no pueda dar estas dos manos, que deben darse con escobillas para mas economía; y por consiguiente no hay viticultor que no pueda salvar su cosecha de la invasión del mildiu.

Pero si la viña es muy frondosa, ó se vé que ataca con mucha fuerza la enfermedad, debe darse la tercera mano, empleando por lo menos libra y media de sulfato y una tercera parte de cal viva para cada cántara de agua; y mejor aún, dos libras: porque como esta operación debe hacerse en los primeros días de Julio, después que el fruto ha ligado y los sarmientos tienen mucha consistencia, no hay inconveniente en que el líquido sea fuerte y se eche en abundancia. Al propietario vinícola que pueda hacerlo, no le recomendaré la economía; use la primera fórmula de Millardet de siete kilos de sulfato, tercera ó cuarta parte de cal por cien litros de agua, que no le pesará. Voy á decir también cuatro palabras sobre el aparato para rociar las viñas.

He dicho que la primera y segunda mano puede darse con escobillas, á fin de facilitar la operación á los pobres, que no cuentan con recursos para comprar aparatos. Pero no hay inconveniente en que la segunda se haga con ellos. Y tanto para los pobres como para los de mejor posición que quieran usarlo, hay un aparato muy barato, seguro y sencillo y de mucha mas duración de los usados hasta ahora. Se reduce á hacer un cajoncito de madera de tabla delgada para que pese poco; cajón en que quepa una cántara de agua, poco más ó menos, más largo que ancho, de manera que abraza bien la espalda de un hombre y sobresalga un poco para colocar bien la goma en el tubito de hoja de lata que lleva en la parte inferior por donde sale el líquido sin temer por el cuerpo del operador, de grueso poco más de una cuarta, y de ancho ó alto un tercio de vara castellana, ó sean 30 centímetros, poco más ó menos.

Se procura unan bien las tablas, para que no se salga el líquido; se cierra bien por to-

das partes, se refuerza con hojadelata su ángulo ó esquina, y con esto y dejar por arriba un cañito ó agujero para echar el líquido, ya se tiene el aparato, que puede costar cinco pesetas; una goma de 70 á 80 centímetros, que podrá costar dos pesetas á lo sumo, y un regadorcito de hojadelata que tenga de círculo como el que forman dos pesos duros, y aún uno solo, si quiere gastarse poco líquido, regadorcito que puede costar quince ó veinte céntimos de peseta.

Con esto se tiene todo lo necesario para la operación.

El regadorcito debe entrar dentro de la goma como cuatro ó seis dedos, ó sean ocho ó diez centímetros, procurando vaya de menos á más grueso desde la punta ó principio del regador hasta lo ancho de él, á fin de que quede bien ajustada la goma, lo mismo que debe de hacerse en el tubito ó cañito que lleva el depósito.

Hecho esto, no hay más que apretar más ó menos la goma sobre el cuellito del regador, y sale el agua ó líquido que se quiere, á distancia de más de un metro con bastante impetuosidad, y con la ventaja de llevarlo con la mano donde se quiera, teniendo la otra libre para apartar los sarmientos, si estorban. Está experimentado y puede el que quiera mandar hacerlo y usarlo con toda confianza.

Y con este aparato tan barato y sencillo, que pueden usar pobres y ricos, se consigue el objeto de rociar bien las viñas; de modo que con esto y lo poco que cuesta rociarlas de primera y segunda mano, el que no lo haga será un indolente, abandonado y enemigo de sus propios intereses.—El correspondiente.

## NOTICIAS

De Málaga dicen que hay casas en aquella ciudad que no se alquilan desde hace tres y cuatro años.

En Antequera es mayor cada día el número de fincas desocupadas.

Algunas que costaron 8.000 duros hace diez años, han sido vendidas últimamente en 3.000. En Vélez hay muchas casas cerradas, algunas en completo abandono. Lo mismo sucede en otros muchos pueblos de aquella provincia.

Con cargamento de vino salieron el miércoles último del puerto del Grao de Valencia los siguientes vapores: para Certe y Marsella, el español *Sagunto*; para Marsella, el francés *Blidah*; para Certe, el noruego *Kronspina* deice.

La exportación sigue activa, especialmente para la plaza de Certe.

Un terrible huracán, acompañado de gran cantidad de granizo, se ha desencadenado sobre la Italia del Norte, particularmente sobre Bolonia y Pavia, destruyendo por completo las cosechas de arroz y de vino.

Muchas casas se han hundido, pereciendo entre los escombros multitud de personas y animales domésticos.

En los viñedos de la Saboya, acaba de aparecer un nuevo enemigo de la vid, es un insecto que ataca los mismos granos del racimo y los hace caer.

Las últimas lluvias han alcanzado también á casi todos los pueblos de la tierra de Campos. Estas aguas son beneficiosas para comenzar la sementera.

En las Riojas sigue la sequía, pero hay tendencias á la lluvia.

Telegrafían de Viena que en Galitzia ha sido tan mala la cosecha de cereales en todo este antiguo reino, que será preciso adquirir fuera del país simientes para la siembra.

La miseria es muy grande.

Noticias de Benicarló:

«Está ya muy adelantada la operación de la vendimia en este término municipal, pero no son de importancia cuantitativa las transacciones que se hacen del fruto delicado de la vid.

Esto obedece á que se aguarda la subida en los precios, pues según se han empezado á hacer compras, se han de elevar bastante este año. Bien es verdad que la calidad de la uva es inmejorable.

En la comarca de la Plana, que según nos manifiestan está á una altura envidiable en la cosecha, se viene pagando á 6, 7 y aun 8 reales la arroba, según clase. Aquí se empezó por 8 rs. y se va vendiendo á 3 1/2 y 9.»

En los servicios de la línea de Zaragoza á Carriñena se van á introducir las siguientes reformas:

Establecimiento de apenderos en la Casa Blanca, Cuarte, Santa Fe y Botorrita; rebaja de tarifas en general, en la que se harán notar las del transporte del vino, cereales, harinas, materiales de construcción y ganado de todas clases; servicio telegráfico para el pú-

blico; expedición de billetes de ida y vuelta con notable rebaja de precios en las próximas fiestas del Pilar, billetes que serán valederos para todos los trenes de los días destinados á la celebración de las expresadas fiestas. La rebaja de las tarifas y el servicio telegráfico para el público, se espera podrán regir á mediados de Noviembre próximo.

Terminada por completo la operación de la vendimia en el término municipal de Vinaz, los compradores de uva se han dirigido al interior, para continuar el negocio.

Los comisionados de una casa catalana adquieren la vendimia, que, depositada en bocoyes, remite á Barcelona por ferrocarril. Los precios de la uva continúan de 8 á 9 reales arroba.

Se nota gran afluencia de comisionistas de pais y franceses en aquella ciudad, los cuales se preparan para la campaña.

La manteca y la grasa en general, cuando se alteran y enrancian, se les puede privar del olor y del sabor desagradable que adquieren, exponiéndolas al fuego para que se fundan, añadiendo un pedazo de pan tostado.

De este modo se desprenden los productos olorosos y de sabor acre, y además son absorbidos por el pan tostado. Se cuenta si es necesario la manteca, y resulta después de esta operación sin las propiedades que adquirió por el enranciamiento.

Son desconsoladoras las noticias que se reciben de los centros productores de aceite, respecto del mal aspecto que presentan los olivos, cuya mayor parte se hallan atacados por la *negrilla*, que determina la caída del escaso fruto que mantenían, lo cual hará que la próxima cosecha sea poco menos que nula.

Escriben de Villafeliche (Zaragoza):

«La cosecha de cereales ha sido bastante regular, aunque los precios sean reducidos; vendiéndose el trigo á 24 pesetas cahiz, y la cebada, á 12.

La fruta que es la más fina y sabrosa de Aragón, vendiéndose la manzana á 10 reales arroba y a 12 la pera, precio algún tanto subido á causa de su escasez.

Las viñas, aunque mejor que en el campo de Carriñena, no darán más que una media cosecha escasa.

De vino, queda alguna existencia, fluctuando los precios de 33 á 34 pesetas alquec.

La comisión del gremio de viticultores ha visitado nuevamente al señor alcalde de esta capital para gestionar la rebaja del impuesto de consumos, y el nombramiento de varios individuos del gremio para perseguir el mal.

En la pasada semana se ha notado más movimiento en los compradores de pasa de Gandía llegando á pagar hasta 22 pesetas quintal.

La pasa virgen está recogiendo con excelente éxito.

Los que han ensayado este procedimiento han quedado completamente satisfechos de los resultados que han obtenido.

Se han hecho contratas á 15 pesetas caja de 10 kilos.

Los vinos elaborados hasta la fecha en Valencia, Castellón, Alicante, Murcia, Cataluña y Andalucía resultan en general muy superiores á los de los años últimos, tanto por su riqueza alcohólica como por su calor y buen gusto.

Por esto y la corta producción se espera suban los precios practicados en algunos puntos y que todavía no pueden considerarse como establecidos.

En los términos de Bocairente y Muro está vendiéndose actualmente el poco vino que restaba de la cosecha última al precio de 14 á 15 rs. cántara (10,77 litros), y el de buena calidad, pero ya reputado y con marcado sabor agrio, á 8 y 9.

Valdepeñas y Arganda cotizan sus buenos vinos á 20 rs. la arroba (16 litros), con marcada tendencia al alza.

En Castilla la Vieja sigue animada la exportación, y como el hielo de los días 16 y 17 parece ha hecho serios daños en aquellos viñedos, se espera nueva mejora de precios.

En las Riojas están encallando los negocios, debido en parte al retraimiento de los propietarios, quienes al considerar la reducida existencia y el poquísimos fruto que se ha librado de las plagas criptogámicas, confían en que no han de vender á menos precio que hoy.

En Navarra y Aragón es alta la cotización.

En Cornudella, Ulldemolins, Rubí, Piera, Piñola y otros pueblos de Cataluña es nula ó poco menos la cosecha de vino.

Buen número de periódicos de las regiones vitícolas han reproducido nuestra excitación á las diputaciones provinciales, para que con

tiempo proporcionen á los viticultores de sus comarcas el necesario sulfato de cobre puro y á precio de fábrica, para defender su principal cosecha del mildiu y los rot.

Los pueblos deben elevar á sus respectivas diputaciones instancias con aquel objeto, seguros de que no será desestimada tan justa y necesaria pretensión.

El director de los jardines botánicos de New, en Inglaterra, ha dado cuenta últimamente en uno de sus informes de un árbol nuevamente conocido. Es una especie de roble, poco frondoso, y que crece á unos veinte pies de altura. Su mayor particularidad está en que es completamente indestructible por la acción del fuego.

Crece en los terrenos más áridos, aun donde no se produce el menor vestigio de vegetación.

Esta particularidad, agrega el director informante, podría ventajosamente aprovecharse en algunas estériles regiones intertropicales. Su mayor ventaja es que dicha madera es magnífica para la construcción de muebles, los cuales resultarían á prueba de fuego, pues por resaca que esté esa madera, conserva siempre su propiedad incombustible.

Cortes de la Frontera (Málaga), es víctima de tres plagas, nuevas en la comarca. Hé aquí lo que acerca de ellas dice un agricultor:

1.ª El insecto de la oruga que tiene devastados nuestros montes, y en particular el arbolado de encinas, que no parece sino que les han pegado fuego á su ramaje, extendiéndose ya esta plaga hasta el arbolado de las huertas.

2.ª Del reconocimiento que ha practicado el Sr. Ingeniero Agrónomo D. Leopoldo Salas y Amat, resulta que existen focos de filoxera en los viñedos.

3.ª En los olivares se desconoce el nombre de la plaga que tienen, habiéndose perdido la cosecha por completo y lo único que se advierte en el arbolado es que el tronco, ramaje y hoja se encuentran de un color negro, como si se les hubiera dado betún, y esto mismo se advierte aun en la adelfa y otros arbustos.

Sobre la cosecha de vino de Castilla la Vieja, comunica *La Crónica Mercantil*, de Valladolid, los siguientes informes:

«En la semana próxima comenzará la vendimia en Dueñas y en varios pueblos lindantes con dicha población, de manera que en algunos de ellos pueden decir que no bien han terminado las faenas de la recolección, y ya se les proporciona nuevo trabajo.

En general la operación á que nos referimos, y que da á los viticultores el premio merecido á su laboriosidad, no se hará esperar mucho tiempo, porque el calor que se dejó sentir en el mes de Septiembre, ha influido para la madurez del fruto, y los dueños de viñas querrán cogerlo en sazón y antes de que se echen encima las lluvias del otoño.

Respecto á rendimientos, varían las noticias que se tienen, pero casi todas ellas están conformes en que no corresponden la cosecha á lo que señaló la muestra, y esto destruye los cálculos que se hicieron partiendo de tal base.»

Dicen de Calatayud:

«Por noticias de nuestros correspondientes podemos asegurar que el estado general de la segunda cosecha de judías, patatas, maíz, etcétera, es bastante satisfactorio, pues la escasez con que se ha presentado en algunos pueblos queda compensada por la abundancia que en la mayor parte de los pueblos se observa.»

Llamamos la atención á nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente á *Los viticultores*, para hacerles conocer el *Desacidificador por excelencia*, que da tan seguros resultados contra el agrio y ácido de los vinos.

## ¡Gran descubrimiento!!

PARA VITICULTORES, TABERNEROS Y COMERCIANTES EN VINOS.

EXPOSICION DE PARIS

La gran dificultad en la enología, no es fabricar los vinos, que esto mal ó bien cualquiera lo hace, sino en que salgan buenos y evitar se tuerzan luego, vuelvan, avinagren, conservándose bien aunque vinjen; y, sobre todo, una vez averiados, reconstituirlos haciendo que sean potables y vendibles. Estos problemas de *grandísima importancia* en fabricación y comercio de vinos, están resueltos sencillamente con las nuevas fórmulas *preservativas* núm. 1, para fabricar y conservar; y con la del *Restaurador* núm. 2, para en caso de avería en vinos mal fabricados, flojos ó defectuosos; corregirlos eficaz, rápida, fácil y prácticamente, sin yeso, drogas ni específicos engañosos. Somos depositarios en España, y lo ponemos á disposición y alcance de todos. Para explicaciones dirigirse por carta á J. LOPEZ Y COMPAÑIA.

Calle de San Miguel, 21, dup.º principal, izquierda. Madrid.

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.



### MÁS VALE EVITAR QUE CURAR

Todos los defectos, vicios y enfermedades de los vinos se evitan, arreglando los mostos defectuosos y dirigiendo con inteligencia su fermentación.

Instrucción impresa, precisa y completa, 10 pesetas.

Se remite a vuelta de correo, enviando antes su importe a D. Angel María Bustamante, Descargas, 10, segundo Madrid.

### VINOS AVERIADOS O ENFERMOS

Poco gasto, arreglo completo, conservación segura y precios módicos.

Reconocimientos gratis, enviando 2 litros de vino enfermo, franco de porte.

Dirigirse a D. Angel María Bustamante, Descargas, 10, 2.º Madrid.

## A LOS VINICULTORES

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

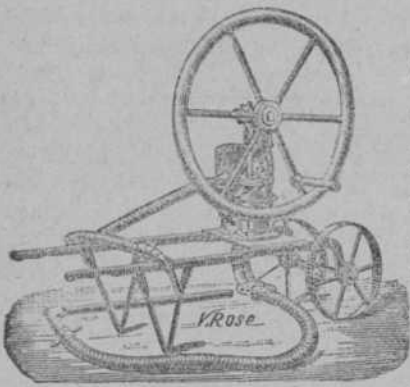
El precio es 10 pesetas 45 kilos, con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 640 litros. Pedir prospectos enviando un sello para su remisión a D. Antonio del Cerro, Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

### Gran Depósito de Maquinas Agrícolas y Vinícolas

ALBERTO AHLES. BARCELONA.

15, CASEO DE LA ADUANA, 15

Antigua sucursal de la casa NOEL de París.



**BOMBAS PARA TRASIEGO DE VINOS, Pren-**  
sas para vino y aceite,  
**Filtros** y toda clase de ar-  
tículos para **almacenes de**  
**vinos, ARADOS, Trillado-**  
**ras, Segadoras, Aventado-**  
**ras y Cribas** para la limpia  
de cereales, Corta pajas,  
Desgranadoras de maíz y  
**Aparatos para la destilación**  
de vinos, orujos, frutas, etc., y para la **rectificación de**  
alcoholes. Tijeras para injertar, vendimiar y podar.

Catálogos gratis á quien los pida.

### M. CHESSELET

Calle de Espoz y Mina, núm. 13, Madrid.



### EL RELÁMPAGO

para combatir el mildew.

#### La Sansón

PRENSA para vino. Privilegio exclusivo por 20 años, a prensa más potente que existe.

BOMBAS para trasiego, rie-  
go é incendios.

MANGAS de goma y lona  
superiores.

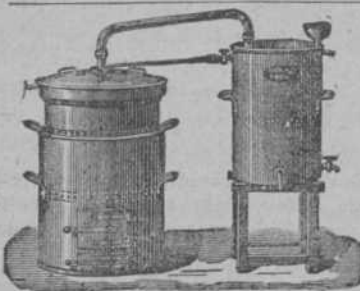
MÁQUINAS para todas las  
industrias, incubadoras, etc.

### SIEGA MECANICA A DESTAJO

Se reciben proposiciones de siega de cereales, trigo, cebada, centeno y avena, para fincas próximas á las vías ferreas y que tengan más de cien hectáreas sembradas.

Para condiciones y precios, dirigirse á los constructores de máquinas de segar

ELIZALDE Y COMPAÑIA  
EN BURGOS



### PARSONS

GRAEPEL Y STURGESS  
(antes Parsons y Graepel)

Despacho: Montera, 16. Depósito:  
Claudio Coello, 43, MADRID. Sucu-  
sal en Valladolid, Acera de Recur-  
tos, 6

Alambiques y demás máquinas.  
Catálogos gratis y francos á quien  
los pida.

## Para emplear SOBRE LA VENDIMIA

**Enoácido** para el color y mejoramiento de los vinos. Sustituye ventajosamente al yeso y al ácido tártrico. Da á los vinos la brillantez y la frescura de que carecen los de la mayor parte de nuestras comarcas, facilitando la clarificación y evitando que se vuelvan ó ensucien, como ha sucedido con muchos de la última cosecha.

Los defectos de los vinos deben prevenirse con el trata-  
miento de los mostos.

Dosis de enoácido para 10 á 12 hectolitros de vino, 5 pesetas. No se sirven menos de 6 dosis. Importantes descuentos por mayor. Con el producto se facilita nota para su empleo. Los pedidos deben hacerse con la anticipación necesaria y no se sirve ninguno que no venga acompañado de su importe.

Dirigirse al Sr. Dr. Martínez Añibarro, Serrano, 4, Madrid.

### Opásculo sobre las plagas DE LA VID

Conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, eriosis, crownrot, black rot, dry rot, ma negro, podredumbre, dadosporium, septosporium, septocylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por D. Fausto Garagarza, decano y catedrático de la facultad de Farmacia de la Universidad Central y Jefe del Laboratorio químico-municipal de Madrid — Dirigir los pedidos á casa del autor, calle Calderón de la Barca, número 2 duplicado, Madrid. — Precio: una peseta

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO

GABINETE CIENTIFICO  
SERRANO, 4, MADRID

Julius G. Neville y Cia

LIV RPOOL

6, Puerta del Sol, Madrid.

11, Plaza Palacio, Barcelona.

JULIUS G. NEVILLE

Bombas de todas clases

Número.....  
Litros por hora.....  
Precio Pesetas.....

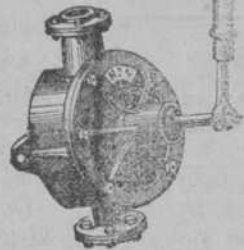
ALETORIA

Legítima.

ALETAS

de

BRONCE



BOMBA de doble  
efecto

con volante  
montada.

La mejor

Bomba

para

eleva agua

á los pisos.

Cilindros

y

Válvulas

de bronce.

| Tamaño<br>Número | Litros<br>por hora | Precio<br>Pesetas |
|------------------|--------------------|-------------------|
| 1                | 2.000              | 100               |
| 2                | 3.250              | 125               |
| 3                | 5.250              | 175               |

Franco Barcelona.

### Bocoyes y Pipas

de todas clases para vinos y aguardientes.

De venta en Santander, casa de D. Joaquín Conde Teran.

También se alquilan á precios convencionales.

### VALLS HERMANOS

INGENIEROS

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854.

19, Calle de Campo Sagrado

ENSANACHE, RONDA DE SAN PABLO

BARCELONA

Premiados con 14 medallas de Oro, Plata y Bronce, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas para

Fábricas de Fideos y pastas para sopa.

Fábricas de Chocolates.

Fábricas de Harinas.

Fábricas y molinos de aceites.

Prensas para vin s.

Maquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases.

Catálogos especiales y general. Se remiten franco á quien los solicite.

Dirección para telegramas

VALLS.—Campo Sagrado

BARCELONA

**!!! El Diamante !!!**  
ÚLTIMA EDICIÓN  
Interesante y provechoso á todos. — Fascículo de vinificación. — Guía del productor de vinos y cereales. — Cartas indus-  
triales prácticas y medidas modernas por D. José López Camarero.

Casa APPERT, fundada en 1812

### CLARIFICACION DE LOS VINOS por la Pulverina Appert



Clarificación rápida

Completa de vinos

TINTOS Y BLANCOS

Precio: 8 francos el kilogramo.

Gastos 5 ó 10 céntimos por hectolitro, según el vino que se quiere clarificar.

Sobre demanda se remite franco el prospecto.

CHREVALIER-APPERT, rue de la Mare, PARIS.

## ABONOS MINERALES

de la Compañia Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra

Dirección: Madrid. Perciados, 35. 1.º y provincia de Málaga. Fuente-Piedra.

Los precios de los siguientes abonos que detallamos se entienden comprendido el saco y PU STOS EN CUALQUIERA ESTACION DE FERROCARRIL O PUERTO DE MAR DE ESPAÑA.

### ABONOS COMPLETOS

NUM. 1.—AZOADO para cereales, huertas y jardines, á 32 pesetas los 100 kilogramos.

NUM. 2.—POTASICO para viñas, olivos, frutales, patatas, tabaco, etc., á 32 pesetas los 10 kilogramos.

NUM. 3.—FOSFATADO para café de azúcar, maíz y forrajes, á 30 pesetas los 100 kilogramos.

NUM. 4.—SUPERFOSFATO para mezclar con el estiércol, quintuplicando así su valor agrícola, á 17,50 pesetas los 100 kilogramos.

NUM. 5.—FOSFATADO potásico para naranjos, lino, cáñamo, plátanos, legos y arroz, á 24,50 pesetas los 100 kilogramos.

NUM. 7.—POTASICO antiséptico. Preservativo contra las enfermedades del naranjo, limoneros y árboles frutales. Á 32 pesetas los 100 kilogramos.

A todo pedido se acompaña certificado GARANTIZANDO LA EXACTA COMPOSICION de nuestros abonos autorizado por el Director facultativo de la fábrica Dr. D. Laureano Calderón, catedrático de química de las Universidades de Madrid y de Strasburgo.

Se remiten gratis nuevas cartillas-prospectos, con testimonio de los que han usado nuestros abonos último durante el año.

### CEBADAS NORTEAMERICANAS DE GRAN PRODUCCION

Variedades recomendadas y garantizadas.

SANTO DOMINGO, DEL MILAGRO Y DESUDA

Producen ordinariamente cincuenta veces lo sembrado en gran.

La Reforma Agrícola: Claudio Coello, 50, Madrid.

### A LOS Cosecheros de vinos

Desacidificador, para quitar el agrio. Conservador de los vinos sustituyendo al enyesado. Clarificantes energéticos é inofensivos. Colorantes naturales de la uva. Aromas y esencias de todas clases. Formularios é instrucciones para elaborar y mejorar vinos y licores. Arados legítimos VERNETTE especiales para VINAS, economizando mitad de jornales.

Pedir prospectos con sello de 15 céntimos al Administrador de La Revista Vinícola, Dauzas, 5 y 7.—Zaragoza.

### SAL FACI

contra la bacera, mal del bazo del ganado vacuno, lanar y cabrio.

Verdadero específico de acción bien comprobada por la experiencia de trece años. A su uso deben multitud de ganaderos la salvación de su riqueza pecuaria. Se recomienda eficazmente á los señores veterinarios quienes encontrarán en su uso la medicación racional contra tan devastadora afección.

Un paquete con instrucción para el tratamiento de cien cabezas, seis pesetas.

Remisión á la paña mediante abono de su valor y porte.

Depósito en Madrid, farmacia del doctor D. Eduardo Planco y Raso, Concepción Jerónima, 24 y 26.

Depósito general: farmacia de Faci, Don Jaime I, núm. 1, Zaragoza.

### LA MAQUINARIA AGRICOLA DE

Adrian Eyries

CALLE 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID

SEGADORA

### LA SENCILLA



sencillez permite ser entregada al mozo más inexperto.

Para toda clase de máquinas pídase el catálogo que se remitirá gratis. NOTA. Esta casa ha hecho una gran rebaja de precios y no omite gastos para proporcionar las máquinas más modernas y de mejores resultados.